BLACK N WHITE

2 CL TUNTENYETI

5 CL ESPRESSO

3 CL MILCH/CREAM

MUSKATNUSS



TUNTENYETI UND ESPRESSO SHAKER AUF VIEL EIS SCHÜTTEN, ANSCHLIEßEND IN EINE VORGEKÜHLTECOCKTAILSCHALE ABSEIHEN. ANSCHLIEßEND DIE MILCH/SAHNE DICKFLÜSSIG SCHLAGEN, AM BESTEN IM SHAKER, UND ÜBER EINEN BARLÖFFEL VORSICHTIG ABSEIHEN, UM SO DIE SCHICHTUNG ZU ERZEUGEN, DEKORATIV UND AROMATISIEREND IST HIER DANN EIN WENIG MUSKATNUSS

YETI SAIGON

2 CL TUNTENYETI

1 CL ZITRONENSAFT

MARACUJAFRUITFLEISCH



TUNTENYETI UND ZITRONENSAFT IM SHAKER AUF VIEL EIS SCHÜTTEN, ANSCHLIEßEND IN EINE VORGEKÜHLTE SHOTGLAS ABSEIHEN, DAZU MARACUJAFRUITFLEISCH

YETI DEL SOL

2 CL TUNTENYETI

2 CL RUM

1 CL ZITRONENSAFT

4 CL ANANASSAFT

BRAUNER ZIMTZUCKER



TUNTENYETI, RUM, ZITRONENSAFT UND ANANASSAFT IM SHAKER AUF VIEL EIS SCHÜTTEN, ANSCHLIEßEND IN EINE VORGEKÜHLTE COCKTAILSCHALE ABSEIHEN.

DEKORATIV UND AROMATISIEREND IST EINE ORANGENZESTE, DIE INS GLAS GEGEBEN WIRD, ODER BRAUNER ZUCKERRAND

YETIS AUGE
2 CL TUNTENYETI
2 CL MARTINI DRY
1-2 CREAM
BLAUBEER
ZIMT



TUNTENYETI UND MARTINI DRY IM SHAKER AUF VIEL EIS SCHÜTTEN, ANSCHLIEßEND IN EINE VORGEKÜHLTE SHOTGLAS ABSEIHEN, ANSCHLIEßEND DIE MILCH/SAHNE DICKFLÜSSIG SCHLAGEN, AM BESTEN IM SHAKER, UND ÜBER EINEN BARLÖFFEL VORSICHTIG ABSEIHEN, UM SO DIE SCHICHTUNG ZU ERZEUGEN. DEKORATIV UND AROMATISIEREND IST HIER DANN EIN WENIG ZIMT UND BLAUBEERFRUCHT

YETIRIHNA
2 CL TUNTENYETI
2 CL CACHAÇA
1 CL LIME JUICE
LIMETTEN
CRUSHED ICE



DIE LIMETTE ACHTELN, INS GLAS GEBEN, MIT EINEM STÖßEL DIE LIMETTENSTÜCKE ZERDRÜCKEN). GEBEN JETZT NOCH 1 CL LIME JUICE DAZU. CACHACA DAZUGEBEN. DAS GLAS MIT GESTOßENEM EIS AUFFÜLLEN. DEN YETIRINHA MIT EINEM STIRRER SERVIEREN, DAZU EINEN TRINKHALM, VOR DEM TRINKEN UMRÜHREN.